

# APOTEKARN'S VINTIPS TILL VÅRENS DELIKATESSER

## Mousserande

Serveringstemperatur: 8-12 grader

7307701. **Guldkula Premier Cru . Champagnehus: Chanoine Frères.** Champagne. Frankrike – Pris 299:-  
Pinot Noir & chardonnay

Guldkula är en serie om fyra champagner från olika Champagnehus. Mannen bakom champagnen är Håkan Guldkula, tillsammans med Richard Juhlin, en av världens främsta Champagnekännare. En härlig Champagne till suveränt pris, mycket vin för pengarna. Doften är frisk med lätt fruktig arom av plommon, moget äpple, ljust bröd, lime samt nougat. Smaken är torr, frisk och mycket fruktig med inslag av gula äpplen, apelsin och grapefrukt, rostat bröd, nötter, choklad, med en fin mineralitet. En pigg och fräsch syra, fin mousse och mognadstoner, lång välbalanserad eftersmak. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till rätter av fisk, ostar, charkuterier och perfekt att njuta från mingel till buffén!

2735. **Cuvée Prestige Rosé Millésime JM Gobillard & Fils 2014.** Champagne. Frankrike- Pris 279:-  
60% Chardonnay 40% Pinot Noir

En härlig frisk och fruktig årgångs Rosé Champagne till ett fantastiskt pris! Doften är bärig och brödig med inslag av smultron, persika, blodapelsin och nougat. En mycket frisk smak med inslag av smultron, rostat bröd, hallon, nougat och blodapelsin. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till rätter av fisk, ostar, charkuterier och perfekt att njuta från mingel till buffén!

7958701. **Bolla Prosecco Organic.** Veneto. Italien. Pris 99:- Glera

Ett friskt och fruktigt mousserande vin med eleganta små bubblor. Doften är härligt frisk och fruktig med inslag av citrus, päron och vitpersika. Smaken är frisk och fruktig med en generös fyllighet och långt aromatiskt avslut. Serveras vid 10-12 °C och passar som aperitif och till lättare inslag på buffén.

751890. **Bolla Prosecco Platinum.** Veneto. Italien. Pris 77:- Glera

Ett friskt och fruktigt mousserande vin med eleganta små bubblor. Doften är härligt frisk och fruktig med inslag av vita blommor, citrus, päron och vitpersika. Smaken är frisk och fruktig med en generös fyllighet och långt aromatiskt avslut. Serveras vid 10-12 °C och passar som aperitif och till lättare inslag på buffén.



# APOTEKARNAS VINTIPS TILL VÅRENS DELIKATESSER

## Vitt

4587. **Leth Duett Riesling Veltliner 2019.** Niederösterreich. Österrike Pris 89:-

Riesling – Grüner Veltliner

Ett torrt friskt och fruktigt vin på Österrikes nationaldruva Grüner Veltliner och Riesling, en läcker duett från en av de främsta producenterna. Doften är frisk och fruktig med aromer av stenfrukter, citrus och exotisk frukt från rieslingen medan grüner veltlinerdruvorna bidrar med mineraltoner och kryddighet. Smaken är frisk med pigga citrustoner och fruktigt med ett litet kryddigt inslag och väl balanserad eftersmak. Serveras väl kylt, 6-8 ° C och passar till skaldjur, ostar, charkuterier och ett buffévin så det sjunger om det!

## Rose

2282. **Côte Mas Rosé Organic 2019.** Vin de Pays d'Oc. Frankrike. Pris 89:-

Mourvedré – Syhra

Ett torrt, friskt och härligt rosévin med doft av röda bär som hallon, jordgubbar och röda vinbär. Smaken är frisk och ren i stilen med inslag av smultron, jordgubbar, citrus och örter. En lång och flörtig eftersmak med djup fruktighet och välbalanserad syra. Serveras vid 8-10°C och passar till fisk och skaldjur, ostar, charkuterier och perfekt till buffén!

## Rött

72526. **Governo Rosso Toscano "La Bestia" 2019.** Toscana. Italien. Pris 99:-

Sangiovese – Colorino

Vinet är gjort på den ovanliga Governo-metoden som innebär en andra alkoholjäsning av vinet. Först gör man ett "vanligt" sangiovese-vin och i slutet på denna jäsning tillsätter man colorino-druvor som fått torka direkt på rankan och tappat ca 30% druvjuice. Dessa torkade druvor, med lite russinkaraktär och hög sockernivå, startar en andra jäsning, vilket ger vinet en enorm kraft och längd. Ett smakrikt och koncentrerat vin med kryddig doft med inslag av choklad samt solmogna mörka bär. Smaken är kraftig och koncentrerad med inslag av kryddor, choklad samt solmogna mörka körsbär. Eftersmaken är välbalanserad med en lång fruktsötma. Serveras vid 18°C och passar perfekt till charkuterier, lagrade hårdostar, härlig till Vildsvin i olika varianter, till grillat och även en bit mörk choklad.

